



水の都 郡上八幡
ホテル 積翠園

お料理のご案内

HOTEL SEKISUIEN

季節の素材が彩る”郡上の宴”。

奥美濃の美しい自然に抱かれた城下町・・・郡上八幡。
そんな自然豊かな清流と深山に育まれ
吟味された四季折々の素朴な素材を生かした
逸品の数々をご賞味下さいませ。



●アクセス方法

- 郡上八幡ICから当館まで車で約10分
- JR岐阜駅より岐阜バス（高速八幡線）にて約1時間10分
- JR名古屋駅より高速バスにて約1時間16分
- JR高山線美濃太田駅より郡上八幡駅（長良川鉄道）約1時間20分

水の都 郡上八幡

ホテル 積翠園

TEL: 0575-65-3101

FAX: 0575-65-3150

<http://www.hotel-sekisuien.jp/>



積翠園
HOTEL SEKISUIEN

〒501-4214 岐阜県郡上市八幡町柳町511番地2

会席

・ Kaiseki ・

四、四〇〇円 税込

郡上の食の贅を尽くした会席です。
記念日、ご会食、法要などどうぞ。

【おしながき】

- | | |
|----------|---------------|
| 小鉢 一種 | 台物 特選飛騨牛の朴葉味噌 |
| 前菜 五種 | 揚物 天ぶらの盛り合せ |
| 刺身 四種 | 蒸物 茶碗蒸し |
| 凌ぎ 乱切り蕎麦 | 食事 白飯 味噌汁 漬物 |
| 焼魚 旬の魚 | デザート |

※季節により内容が異なる場合がございます。





松華堂

Shokado

一、六五〇円(税込)

旬の魚をメインに五品お楽しみいただける
ご昼食メニューです。

【おしながき】

刺身 二種 替皿 乱切り蕎麦
揚物 天ぷら 蒸物 茶碗蒸し
焼物 旬の魚あしらえ二種 食事 白飯味噌汁漬物

※季節により内容が異なる場合がございます。

和定食

Wa Tei Shoku

二、二〇〇円(税込)

岐阜県産ポークを使用した昼の和定食です。
お友達とちよつと贅沢な昼食はいかがでしょう。

【おしながき】

小鉢 二種 揚物 天ぷら盛り合わせ
刺身 三種盛り 蒸物 茶碗蒸し
凌ぎ 乱切り蕎麦 食事 白飯味噌汁漬物
台物 岐阜県産ポーク デザート 朴葉味噌焼き

※季節により内容が異なる場合がございます。

おすすめ
メニュー

和定食

Wa Tei Shoku

三、三〇〇円(税込)

焼魚と岐阜県産ポークをメインとした贅沢な昼の和定食です。
大切なお客様との会食などにどうぞ。

【おしながき】

小鉢 三種 揚物 海老新丈
刺身 三種盛り 蒸物 茶碗蒸し
焼魚 旬の魚(夏季鮎) 食事 白飯 味噌汁
台物 岐阜県産ポーク デザート 陶板焼き

※季節により内容が異なる場合がございます。